REX

Electrolux

FORNI ELETTRICI

FMQ 0100

FMS 0100

Questo libretto è stampato su carta ecologica
a salvaguardia dell'ambiente

Prodotto REX Electrolux
raccomandato dal WWF

356797604

Istruzioni per l'installazione e l'uso

IT

⚠ Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.
Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO.** Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Controllate che i bambini non tocchino i comandi e non giochino con l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**

Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- **Al momento dell'apertura della porta del forno, durante la fase di cottura o al termine della stessa, porre attenzione al flusso di aria calda che fuoriesce dal forno.**
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**
- Le parti di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchiatura.**
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione **"CHIUSO" o "SPENTO**".
- **Evitate assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti**: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.
- **Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Consigli per la protezione dell'ambiente

Imballo

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

Apparecchiature in disuso

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:
- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- **93/68** (relativa alle Norme Generali)
  e successive modificazioni.

COSTRUTTORE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Indice

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Descrizione del forno	4
Pannello dei comandi	4
Come comportarsi al primo utilizzo	6
Come programmare il forno	7
Funzioni speciali	9
Come cucinare	11
Tabelle di cottura	12
Pulizia e manutenzione	14
Come comportarsi se qualcosa non funziona	15
Assistenza tecnica e ricambi	16
Condizioni di garanzia	16

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	17
Installazione	17
L'incasso nei mobili componibili	17
Collegamento elettrico	18

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

Informazioni sulla sicurezza

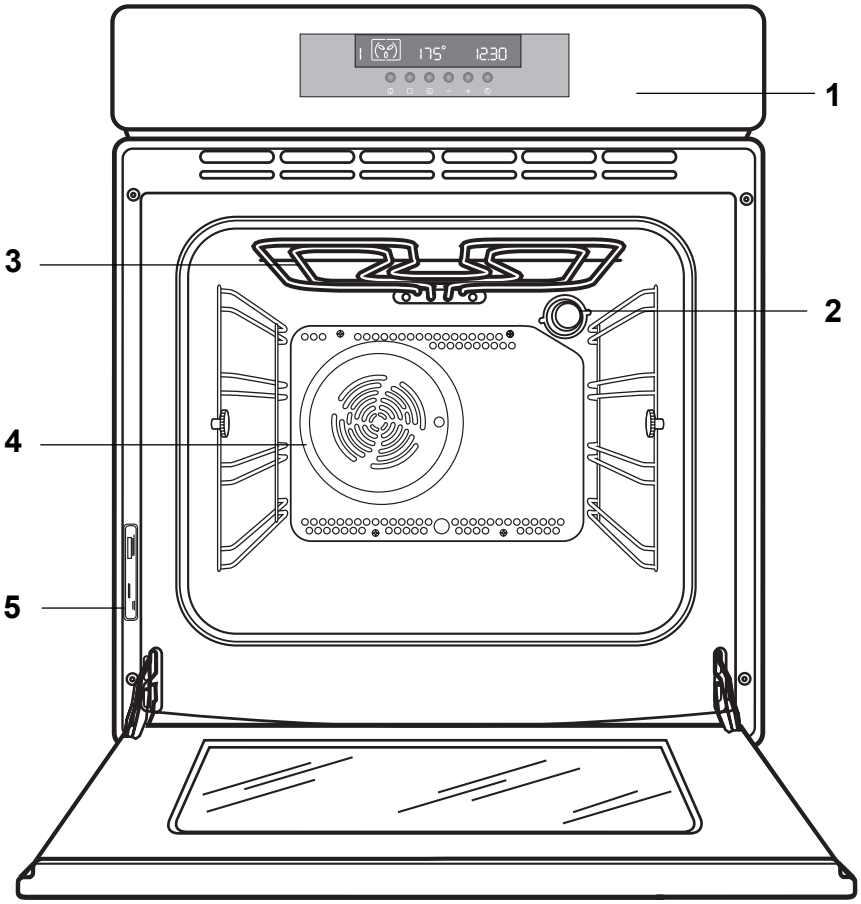
Istruzioni "passo dopo passo"

Consigli utili e suggerimenti

Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

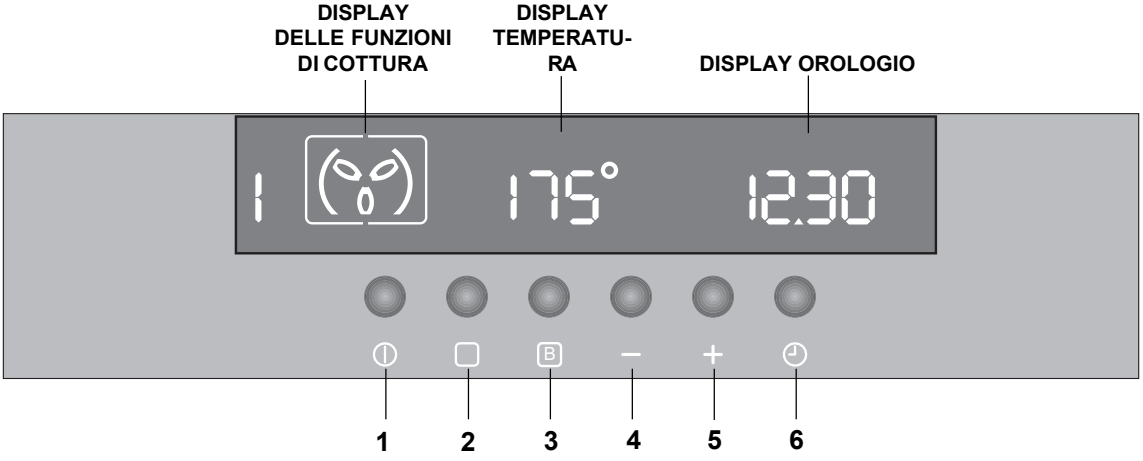
È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Descrizione del forno



1. Pannello comandi
2. Lampada del forno
3. Grill
4. Ventola
5. Targhetta di identificazione del forno

Pannello dei comandi



1. Interruttore ACCESO / SPENTO
2. Pulsante per la selezione della funzione di cottura
3. Pulsante per la selezione della funzione di riscal - damento rapido
4. Pulsante "—" (indietro)
5. Pulsante "+" (avanti)
6. Impostazione Contaminuti, Durata di cottura, Ora di fine cottura

ATTENZIONE
Nel caso di mancata alimentazione elettrica, il programmatore mantiene in memoria per circa 3 minuti tutti i dati impostati. Trascorso questo tempo, i dati vengono cancellati e dovranno essere impostati nuovamente al ritorno della corrente elettrica.

Le funzioni di cottura sono controllate da un programmatore elettronico.
È possibile selezionare qualsiasi funzione di cottura, temperatura e durata di cottura.

☞ Come accendere e spegnere il forno

— Il forno deve essere acceso prima di selezionare una funzione/programma di cottura. Ogni volta che premete il pulsante ⏻, il simbolo del forno apparirà sul display e si accenderà la luce del forno.

Il forno può essere spento in qualsiasi momento.

— Per spegnere il forno, premete il pulsante ⏻ : tutte le funzioni/programmi di cottura si interromperanno, la luce del forno si spegnerà e sul display apparirà l'ora corrente.

☞ Come selezionare una funzione di cottura

— Accendete il forno premendo il pulsante ⏻.

— Premete il pulsante ▢ per selezionare la funzione desiderata. Ogni volta che premete il pulsante ▢, un simbolo delle funzioni di cottura si accenderà, indicando quale funzione é attiva in quel momento.
Accanto al simbolo relativo alla funzione di cottura selezionata apparirà il numero corrispondente (Fig. 1).

— Per ogni funzione di cottura, il display delle temperature visualizzerà la temperatura preimpostata.
Nel caso in cui la temperatura preimpostata non sia quella desiderata, premete i pulsanti "+" e "—" per regolare la temperatura di cinque gradi in cinque gradi.

- il simbolo del termometro "🌡" indica il livello della temperatura all'interno del forno;

Quando la temperatura del forno raggiunge il livello impostato, il programmatore emette un breve segnale acustico ed il simbolo del termometro "🌡" cesserà di lampeggiare.

☞ Come modificare la temperatura e il tempo di cottura preimpostato

— Usate i pulsanti "—" o "+" per modificare la temperatura preimpostata mentre il simbolo "°" lampeggia (Fig. 2). La temperatura massima programmabile è 250°C.

— Usate i pulsanti "—" o "+" per modificare il tempo e la durata di cottura preimpostata mentre il simbolo ▶ lampeggia (Fig. 2).

☞ Funzioni speciali

È possibile selezionare le seguenti funzioni premendo contemporaneamente due pulsanti:

— **Blocco di sicurezza per i bambini:** premete i tasti ▢ e "—";

— **Segnale Bip:** premete i tasti ▢ e "+";

— **Funzione 'Demo':** premete i tasti B e "+";

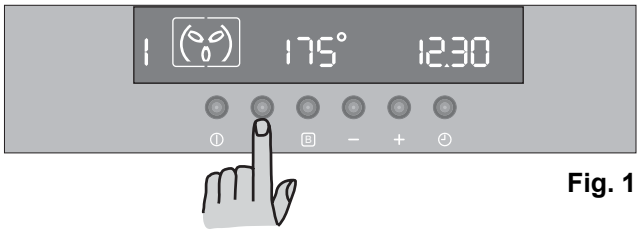


Fig. 1

I simboli seguenti indicano in sequenza le funzioni di cottura disponibili.

1 **Cottura Ventilata** - Il calore viene distribuito uniformemente grazie all'azione di un ventilatore. La temperatura preimpostata è di 175°C.

2 **Cottura Tradizionale** - Il calore proviene dall'alto e dal basso. La temperatura preimpostata é di 200°C.

3 **Grill Semplice** - Il forno emette calore solo dall'alto. La temperatura preimpostata é di 250°C.

4 **Grill Ventilato** - Il calore proviene solo dall'alto e viene distribuito dal ventilatore. La temperatura preimpostata é di 180°C.

5 **Cottura Pizza** - L'azione combinata del calore proveniente dal basso e dell'aria calda distribuita dal ventilatore consente la cottura uniforme di pizze o torte salate. La temperatura preimpostata é di 175°C.

6 **Grill Doppio** - Il forno emette un intenso calore solo dall'alto. La temperatura preimpostata é di 250°C.

7 **Cottura inferiore** - Il forno emette un moderato calore solo dal basso. La temperatura preimpostata é di 250°C.

8 **Cottura superiore** - Il forno emette un moderato calore solo dall'alto. La temperatura preimpostata é di 250°C.

9 **Scongelamento** - Il ventilatore fa circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo il rapido scongelamento dei cibi congelati.

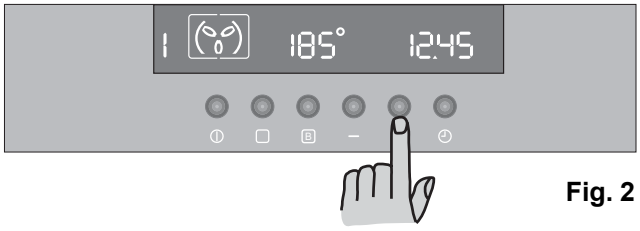


Fig. 2

Come comportarsi al primo utilizzo

Quando il forno viene connesso per la prima volta alla rete elettrica, sul display appaiono le cifre "12.00" e il simbolo ⏲ lampeggia.
Per utilizzare il forno è necessario impostare l'ora corrente.

☞ Per impostare l'ora corretta:

a) premete il pulsante ⏲ e, mentre il simbolo ▶ lampeggia (Fig. 3), impostate l'ora utilizzando i pulsanti "−" o "+" (Fig. 4). Il simbolo ▶ scomparirà dopo circa 5 secondi dall'ultima impostazione dell'ora (Fig. 5).

b) se il simbolo ▶ non lampeggia più, premete due volte il pulsante ⏲.
Quindi procedete come descritto al punto "a".

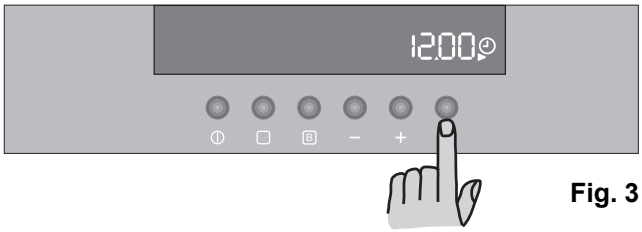


Fig. 3

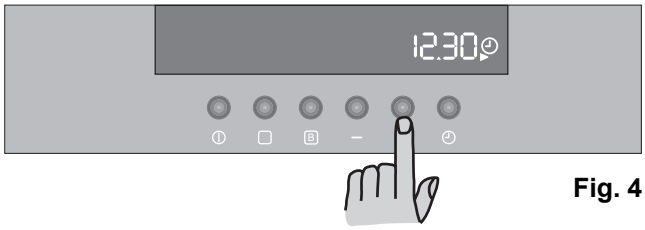


Fig. 4

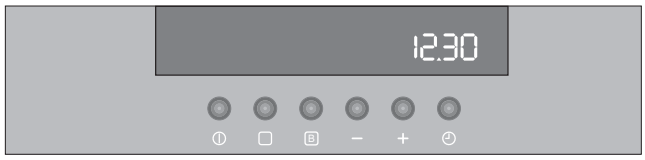


Fig. 5

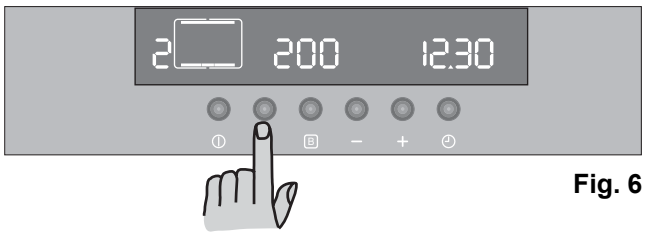


Fig. 6

A questo punto:

— accendete il forno premendo il pulsante ⏻.

— premete due volte il pulsante ▢ e selezionate la funzione di 'Cottura Tradizionale' ▭ (Fig. 6).

— usate il pulsante "+" per regolare la temperatura a 250°C.

— fate funzionare il forno **VUOTO** per circa 45 minuti. Se preferite, programmate il forno per un tempo di 45 minuti.

— arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.

È consigliabile ripetere la procedura sopra descritta selezionando la funzione di 'Cottura Ventilata' (ⓜ) e la funzione di cottura 'Grill Doppio' ▭ per circa 5-10 minuti.

ⓘ Durante i primi minuti di funzionamento, **E' ASSOLUTAMENTE NORMALE** che il forno emetta fumo e cattivi odori. Questo é causato dal riscaldamento dell'isolamento termico e dei residui della lavorazione.
Trascorsi i 45 minuti, lasciate raffreddare il forno, quindi pulite l'interno con acqua calda e detersivo delicato.

ⓘ **Prima di iniziare la prima cottura, lavate accuratamente la GRIGLIA e la LECCARDA** (cioé il vassoio in metallo smaltato dai bordi rialzati che trovate all'interno del forno).

⚠ **Per aprire la porta forno impugnate sempre la maniglia nella sua parte centrale (Fig. 7)**

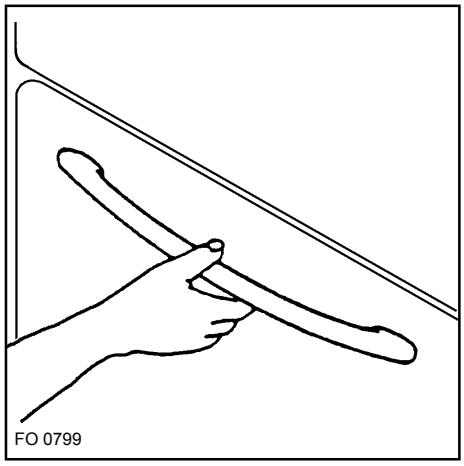


Fig. 7

Come programmare il forno

Come usare il contaminuti

— Premete il pulsante ◴ per attivare la funzione Contaminuti (Fig. 8). Il simbolo 🔔 inizierà a lampeggiare e sul display appariranno le cifre "0.00"

— Usate il pulsante "+" per impostare il tempo desiderato. Il tempo massimo che si può impostare é 23 ore e 59 minuti.

— Una volta impostato il tempo, il contaminuti attende 3 secondi, quindi comincia il conteggio (Fig. 9).

— Al termine del periodo di tempo, un segnale acustico entrerà in funzione. Per interrompere il segnale acustico, premete un pulsante qualsiasi.

ATTENZIONE: la funzione contaminuti NON spegne automaticamente il forno, se questo é in funzione.

Per accedere o modificare l'impostazione del contaminuti:

— Premete ripetutamente il pulsante ◴, finchè sul display iniziano a lampeggiare i simboli 🔔 e ►.

A questo punto è possibile modificare l'impostazione del contaminuti premendo i pulsanti "−" o "+".

Per cancellare l'impostazione del contaminuti:

— Premete il pulsante ◴, finchè sul display iniziano a lampeggiare i simboli 🔔 e ►.

Premete il pulsante "−" finchè sul display appaiono le cifre "0.00" (Fig. 10).

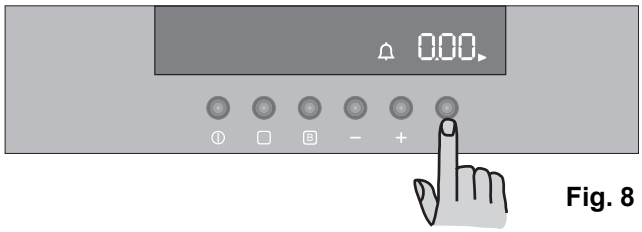


Fig. 8

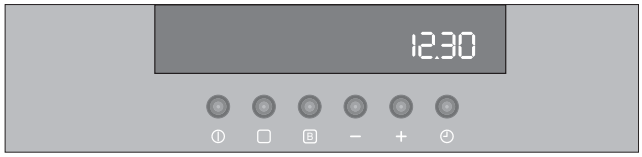


Fig. 9

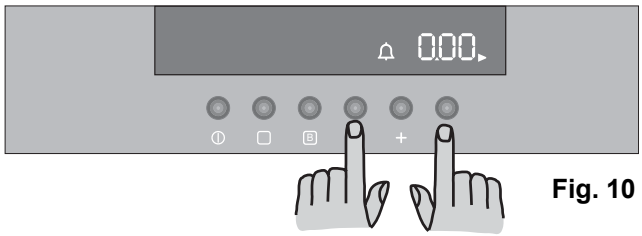


Fig. 10

Come programmare lo spegnimento del forno

— Collocate la Vostra pietanza nel forno, selezionate la funzione di cottura e la temperatura desiderata (Fig. 11).

— Premete il pulsante ◴ per attivare la funzione "Tempo di cottura" (Fig. 12). Il simbolo "Tempo di cottura" |→| lampeggerà e sul display appariranno le cifre "0.00"

— Mentre il simbolo ► lampeggia, usate il pulsante "+" per impostare il tempo desiderato. Il tempo massimo che si può impostare é 23 ore e 59 minuti.

— Una volta impostato il tempo, il programmatore attende 3 secondi, quindi comincia il conteggio.

— Al termine del periodo di tempo, il forno si spegnerà automaticamente e un segnale acustico entrerà in funzione. Sul display appariranno le cifre "0.00".

— Per interrompere il segnale acustico, premete un pulsante qualsiasi.

Per cancellare il tempo di cottura:

— Premete il pulsante ◴ finchè sul display comincia a lampeggiare il simbolo ►.

— Premete il pulsante "−" finchè sul display appaiono le cifre "0.00" (Fig. 13).

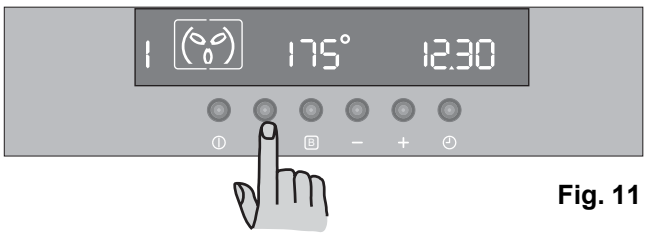


Fig. 11

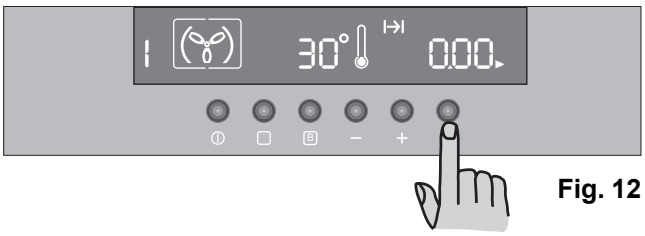


Fig. 12

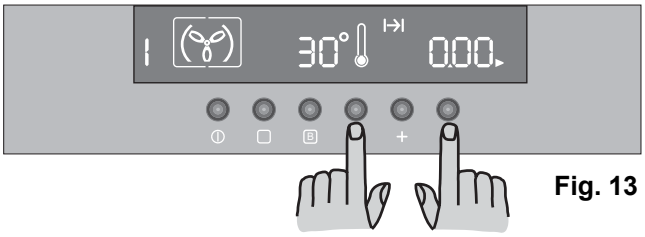


Fig. 13

☞ Come programmare l'accensione e lo spegnimento del forno

— Impostate il "Tempo di cottura" come descritto nella pagina precedente.

— Premete il pulsante ◴ e selezionate la funzione "Durata di cottura" contraddistinta dal simbolo →| che inizierà a lampeggiare. Sul display comparirà l'ora di fine cottura (cioé, l'ora corrente più il tempo di cottura impostato - Fig. 14).

— Usate il pulsante "+" per regolare l'ora di fine cottura desiderata.

— Una volta impostato il tempo, il programmatore attende 3 secondi, quindi comincia il conteggio.

— Il forno si accenderà e si spegnerà automaticamente, indicando la fine della cottura con un segnale acustico. Per interrompere il segnale acustico, premete un pulsante qualsiasi.

Per cancellare il tempo di cottura seguite le istruzioni fornite nella pagina precendete.

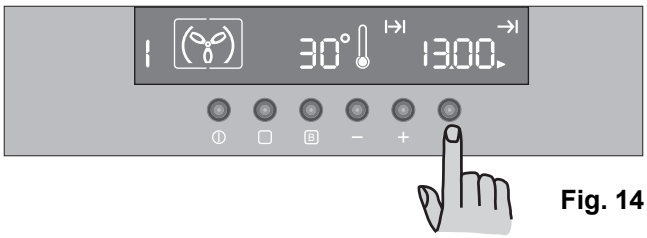


Fig. 14

Funzioni speciali

Spegnimento automatico

Se dimenticate di spegnere il Vostro forno, questo si spegnerà automaticamente dopo un certo tempo a seconda della temperatura impostata (Fig. 15).

Se la temperatura è:	il forno si spegne dopo:
250°	1 ora e mezzo
da 200 a 245°	5,5 ore
da 120 a 195°	8,5 ore
meno di 120°	12 ore

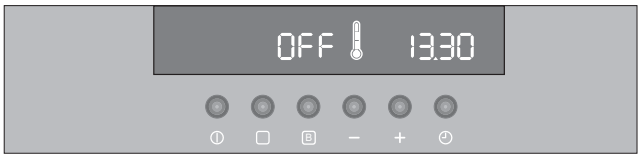


Fig. 15

Sfruttamento del calore residuo

Se programmate lo spegnimento automatico del forno, questo in effetti si spegnerà con qualche minuto di anticipo. In questo modo il calore residuo all'interno del forno completerà la cottura, consentendoVi un risparmio di energia. Le indicazioni sul display rimarranno comunque accese fino alla fine del tempo di cottura impostato.

Questa funzione speciale non é attiva se il tempo di cottura impostato é inferiore a 15 minuti.

Blocco di sicurezza per i bambini

E' possibile bloccare i comandi del forno, per evitare che i bambini possano accendere l'apparecchiatura mentre giocano.

— Se il forno é acceso, spegnetelo premendo il pulsante ⏻.

— Premete contemporaneamente i pulsanti ▢ e "▬". Teneteli premuti per almeno 3 secondi. Si sentirà un breve segnale acustico e sul display apparirà la scritta 'SAFE' (Fig. 16).

— A questo punto il forno sarà protetto. Non sarà possibile selezionare nessuna funzione di cottura.

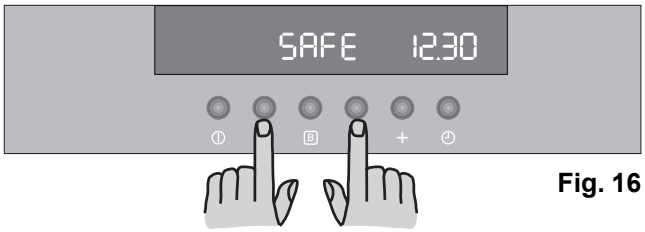


Fig. 16

Per togliere il blocco di sicurezza:

— Premete contemporaneamente i pulsanti ▢ e "▬". Teneteli premuti per almeno 3 secondi. Si sentirà un breve segnale acustico e sul display scomparirà la scritta 'SAFE' e sarà di nuovo possibile usare il forno (Fig. 17).

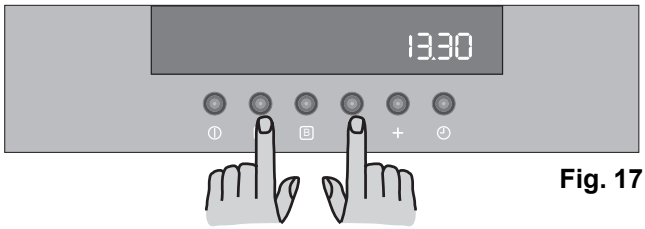


Fig. 17

Riscaldamento rapido

Dopo avere selezionato la funzione di cottura desiderata e ad avere impostato la temperatura di cottura, il forno inizierà a riscaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata.
La fase di riscaldamento del forno avviene in 10-15 minuti circa, a seconda della funzione di cottura scelta e della temperatura impostata.
Se si desidera raggiungere la temperatura impostata in un tempo minore, si può utilizzare la funzione 'Riscaldamento rapido'.

1) accendete il forno premendo il pulsante ⏻;
2) selezionate la funzione di cottura come descritto nelle pagine precedenti;
3) impostate la temperatura utilizzando i pulsanti "−" e "+". L'indicazione della temperatura lampeggerà sul display;
4) premete il pulsante B. La scritta "FHU" apparirà sul display (Fig. 18).
5) premendo il pulsante ▢, il simbolo della temperatura preimpostata "°" lampeggerà per 10 secondi circa, indicando la possibilità di mettere ulteriormente a punto la temperatura utilizzando i pulsanti "−" e "+".
6) Quando la temperatura del forno raggiunge il livello impostato, il programmatore emette un breve segnale acustico e l'indicazione della temperatura impostata apparirà sul display.

Questa funzione può essere utilizzata selezionando qualsiasi funzione di cottura e temperatura.

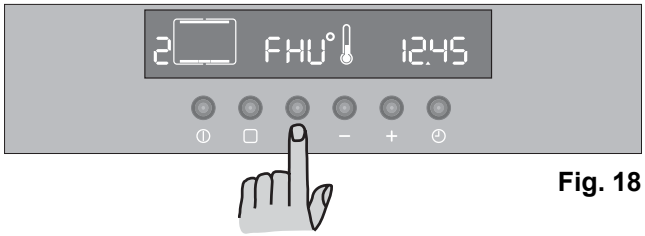


Fig. 18

Funzione 'demo'

Questa funzione può essere utilizzata per mostrare la funzionalità del forno nei negozi e negli show room senza alcun dispendio di energia, ad eccezione della luce del forno.
Per attivare questa funzione, l'apparecchiatura deve essere in modalità stand-by.

— Premete i pulsanti B e "+" per 2 secondi circa (Fig. 19). Il sistema emetterà un breve segnale acustico.
— Premendo il pulsante ⏻, la scritta "**id**" apparirà sul display.

È possibile selezionare tutte le funzioni del forno.

Il simbolo del termometro "🌡" non lampeggia e al posto della scritta "**id**" compariranno le cifre numeriche.

Per disattivare la funzione 'demo' ripetete le operazioni sopra descritte.

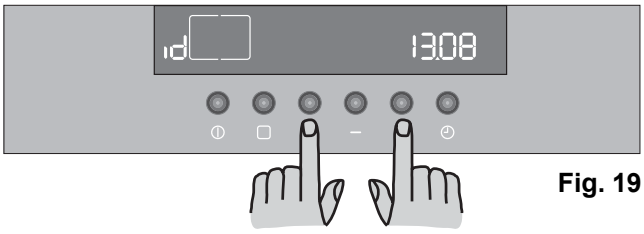


Fig. 19

Codice errore

Il programmatore elettronico esegue costantemente un test disgnostico del sistema. Se alcuni parametri non sono corretti, per es. a causa di un utilizzo improprio del forno, l'unità di controllo disattiverà le funzioni in uso e sul display comparirà il codice errore corrispondente (Fig. 20).
Per ulteriori dettagli, si veda il capitolo "Come comportarsi se qualcosa non funziona" a pagina 15.

Fig. 20

Come cucinare

Le guide del forno (Fig. 21)

Le pareti laterali del forno presentano delle **GUIDE** che Vi permettono di regolare l'altezza della griglia.

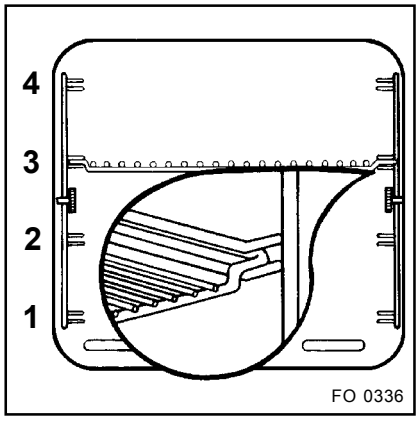


Fig. 21

Fate attenzione ad inserire e ad estrarre la griglia e la leccarda dal forno per non danneggiare le parti smaltate del forno.

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

- **Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.**
- Il forno cuoce a temperature che vanno dai 50° ai 250°C. Perciò, **usate recipienti capaci di resistere a queste temperature** (es. teglie in metallo, pirofile, ceramiche da forno).
- Questo forno è dotato di un esclusivo sistema di cottura che genera una circolazione naturale dell'aria ed il recupero continuo dei vapori di cottura.
  Ciò consente di cucinare in un ambiente costantemente umido mantenendo i cibi morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Inoltre, i tempi di cottura e i consumi di energia sono ridotti al minimo.
  Durante la cottura può essere generato del vapore il quale fuoriesce all'apertura della porta. Questo fenomeno è del tutto naturale.
  Al momento dell'apertura della porta del forno, durante la fase di cottura o al termine della stessa, porre attenzione al flusso di aria calda che fuoriesce dal forno.
- **Non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno né ricopritelo con pellicole di alluminio mentre state cuocendo,** perché potreste causare danni allo smalto e rovinare le pietanze in cottura. Ponete sempre i Vostri recipienti, le pirofile, pellicole di alluminio sulla griglia appositamente inserita nelle guide del forno.
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino**: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.
  Per questo, quando mettete o togliete le pietanze nel forno, **assicurateVi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. Eviterete anche il formarsi di sgradevoli fumi ed odori.

Consigli per la cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure **direttamente sulla griglia.**
In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia.
La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo.
Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150° e 175°C), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 250° C per tempi brevi.

Consigli per la cottura di dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 150° a 200° C.
Prima di iniziare la cottura di un dolce, è consigliabile riscaldare il forno per circa 10 minuti, ed una volta iniziata la cottura, evitate di aprire la porta del forno.

Consigli per la cottura al grill

Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia.
Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce. Anche in questo caso, **ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, ma non sul fondo del forno, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.**

Un'eventuale formazione di condensa sul vetro della porta, sulle pareti e sul fondo del forno non compromette il suo funzionamento. Vi consigliamo di asciugare la condensa alla fine della cottura.

Dispositivo di sicurezza

Per evitare il surriscaldamento del forno, il forno é dotato di un dispositivo di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l'alimentazione elettrica viene interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Ventilatore di raffreddamento

Il forno é dotato di un ventilatore, per raffreddare il pannello dei comandi, le manopole e l'impugnatura della porta del forno.
Per evitare pericolosi surriscaldamenti, questo ventilatore **continua a funzionare ANCHE DOPO LO SPEGNIMENTO del forno, finché la temperatura non scende a livelli normali.**

Tabelle di cottura

Cottura tradizionale e ventilata

PESO IN GR.	ALIMENTI	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata di cottura minuti	NOTE
		Livello	temperatura °C	Livello	temperatura °C		
	DOLCI						
	Con impasto sbattuto	2	170	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	in stampo
	Pasta frolla, fondo torta	2	170	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	
	Torta di ricotta	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1e3)*	170	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Crostate	2	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	in cassetta
	Pan di Spagna	1	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	in stampo
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	"
	Dolce in cassetta	1	170	1	160	50 ~ 60	in cassetta
	Piccoli dolci (con impasto sbattuto)	2	175	2 (1e3)*	160	25 ~ 35	in teglia per pasticceria
	Biscotti (pasta frolla)	2	160	2 (1e3)*	150	20 ~ 30	
	Meringhe	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	
	Focacce	2	190	2 (1e3)*	180	12 ~ 20	
	Bignè, choux	2	200	2 (1e3)*	190	15 ~ 25	
	PANE e PIZZA						
1000	Pane bianco	1	190	2	180	40 ~ 60	1 o 2 filoni
500	Pane di segala	1	190	1	180	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	6 o 8 panini
250	Pizza	1	210	2 (1e3)*	190	15 ~ 30	su leccarda
	SFORMATI						
	Di pasta asciutta	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	in stampo
	Di verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	1	200	2 (1e3)*	180	35 ~ 45	
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	
	CARNE						
1000	Arrosto manzo	2	190	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	180	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	190	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef (al sangue)	2	210	2	200	50 ~ 60	Cotto su griglia
"	" (medio)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	" (ben cotto)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Spalla di maiale	2	180	2	170	120 ~150	Con cotica
1200	Agnello	2	190	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	190	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	180	2	160	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	190	2	175	60 ~ 80	A pezzi
1200	Stinco di maiale	2	180	2	160	100 ~ 120	2 stinchi
1500	Lepre	2	190	2	175	150 ~ 200	A pezzi
800	Fagiano	2	190	2	175	90 ~ 120	Intero
-	Polpettone	2	180	2	160	40 ~ 60	in cassetta
	PESCI						
1200	Trote - Dentici	2	190	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	3-4 pesci interi
1500	Tonno - Salmone	2	190	2 (1e3)*	175	25 ~ 35	4-6 tranci

NOTE:

Le temperature ed i tempi di cottura sono puramente indicativi e dovranno essere adattati alle esigenze personali.

I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo, in particolare per i dolci, la pizza ed il pane, di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

(*) Nel caso di cotture ventilate su più ripiani, è preferibile usare i livelli indicati tra parentesi.

Cottura al grill (**)

ALIMENTI	Quantità		Cottura al grill		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Filetti di manzo	4	800	3	max	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	3	max	10-12	6-8
Pollo a metà	2	1000	3	max	30-35	25-30
Petto di pollo	4	400	3	max	12-15	12-14
Braciole di maiale	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	max	10-15	8-10
Salsicce	8	—	3	max	12-15	10-12
Spiedini	4	—	3	max	10-15	10-12
Pesce, filetti (sogliole)	4	400	3	max	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	—	3	max	5-7	—
Pane bianco da toast	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Cottura con grill ventilato (**)

	Quantità		Cottura con grill ventilato		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Arrotolato (tacchino)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollastro	2	800	3	200	25-30	20-25
Pollo dimezzato	2	1000	3	200	25-30	20-30
Coscie di pollo	6	—	3	200	15-20	15-18
Quaglie	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin di verdure	-	—	3	200	20-25	-
Conchiglie S.Jacques	6	—	3	200	15-20	-
Sgombri	2-4	—	3	200	15-20	10-15
Pesce in tranci	4-6	800	3	200	12-18	8-10

Cottura con la funzione "Pizza" (***)

PESO IN GR.	ALIMENTI	Funzione "Pizza"		Durata di cottura minuti	NOTE
		Livello	tempe-ratura °C		
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	su leccarda
500	Pizzette	1	200	10 ~ 20	in stampi o griglia
500	Focaccia	1	200	15 ~ 25	in stampo

(**) I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo di riscaldare il forno per circa 3-5 minuti prima di iniziare la cottura.
(***) I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Pulizia e manutenzione

Pulizia generale

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia fredda e disinserita dalla rete elettrica.

- Se desiderate utilizzare prodotti di pulizia in spray, fate molta attenzione a **non dirigere mai lo spruzzo sulle serpentine elettriche che generano il calore (ben riconoscibili nella parte superiore del forno) o sul bulbo del termostato.**

Come pulire l'interno del forno

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida, detersivo ed una spugna morbida. Non usate prodotti come pagliette, lane di acciaio, spugne abrasive per piatti oppure acidi (come ad esempio i prodotti che sciolgono il calcare), perché potrebbero rovinare lo smalto.

Terminata la pulizia, risciacquate bene e asciugate con un panno morbido o una pelle di daino.

Se le macchie sono persistenti, evitate l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio, le polveri).Usate detersivi normali o, in alternativa, un panno leggermente imbevuto di aceto caldo, lasciandolo per qualche tempo sulla macchia.

La frutta contiene acidi che, riscaldandosi durante la cottura, possono formare macchie molto difficili da pulire. Questo può diminuire la brillantezza dello smalto, ma **non pregiudica il funzionamento del forno.** Per prevenire queste macchie, pulite il forno dopo ogni cottura di frutta. Eviterete che i residui della cottura possano bruciarsi alla cottura successiva.

Come pulire la porta del forno

Vi consigliamo di smontare la porta del forno prima di pulirla.

Procedete in questo modo:

a) aprite completamente la porta;
b) individuate le due cerniere che sostengono la porta (Fig 22);
c) alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere (Fig. 22);
d) afferrate la porta ai due lati esterni e richiudetela lentamente MA NON COMPLETAMENTE;
e) tirate la porta verso di Voi, estraendola dalla sua sede (Fig. 22);
f) ponete la porta su un piano stabile.

Pulite il cristallo solo con acqua calda. Evitate l'uso di panni ruvidi. Dopo la pulizia rimontate la porta nel forno, seguendo al contrario la procedura appena vista.

Modelli in estetica inox o alluminio: É consigliabile pulire la porta del forno e il pannello dei comandi in acciaio inox o alluminio. solo con una spugna umida, ed asciugarla accuratamente dopo ogni pulizia con un panno morbido.
Evitate l'uso di pagliette, lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare le superfici.

Sostituzione della lampada del forno

Controllate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

a) stuttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi);
b) alimentazione a 230 V (50 Hz);
c) potenza di 15 W;
d) attacco di tipo E 14.

Per sostituire la lampada procedete come segue (Fig. 23):

a) svitate la protezione in vetro della lampada;
b) svitate la vecchia lampada;
c) avvitate la nuova lampada;
d) rimontate la protezione in vetro;
e) reinserite la corrente elettrica.

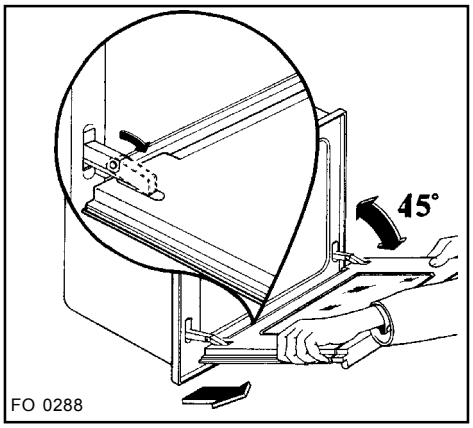


Fig. 22 FO 0288

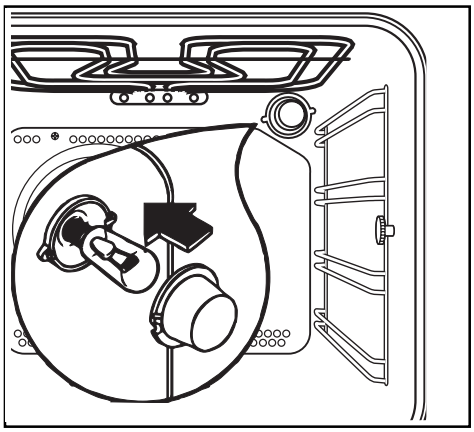


Fig. 23

Come comportarsi se qualcosa non funziona

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
■ IL FORNO NON FUNZIONA	◆ Controllate di aver seguito con precisione le istruzioni d'uso del forno. *oppure* ◆ Controllate gli interruttori di sicurezza ("*salvavita*") dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgeteVi ad un elettricista.
■ NON SI ACCENDE LA LUCE INTERNA DEL FORNO	◆ Premete il pulsante 1 per accendere il forno. *oppure* ◆ Acquistate presso un Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date nel relativo paragrafo.
■IL FORNO IMPIEGA TROPPO TEMPO PER CUOCERE OPPURE CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	◆ Consultate il contenuto di questo libretto (al paragrafo "Come cucinare").
■SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	◆ Non lasciate le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.
■SUL DISPLAY APPARE IL CODICE ERRORE "E40"	◆ Spegnete e fate raffreddare il forno. Premete il pulsante 1 per accendere il forno.
■SUL DISPLAY APPARE UN CODICE ERRORE DIVERSO DA "E40"	◆ Prendete nota del codice errore e contattate un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice errore.

Assistenza tecnica e ricambi

Se le verifiche suggerite nel capitolo precedente non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. n°**) e il numero di fabbricazione (**Ser. No.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno. La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta, nella posizione evidenziata nella Fig. 24.

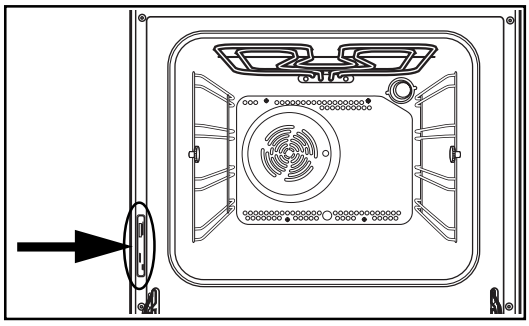


Fig. 24

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

Electrolux
Distriparts

Condizioni di garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.
Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.
In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.
Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**Electrolux Service**».

TOP SERVICE REX Electrolux

Caratteristiche tecniche

Potenza elementi riscaldanti

Elemento riscaldante superiore	800 W
Elemento riscaldante inferiore	1000 W
Elementi riscaldanti superiore + inferiore	1800 W
Elemento riscaldante Grill semplice	1650 W
Elemento riscaldante Grill doppio	2450 W
Elemento posteriore	2000 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento	20 W
Ventilatore forno	30 W
Potenza totale massima	2500 W
Tensione di alimentazione (50Hz)	230 V

Dimensioni minime del vano di incasso

altezza	a colonna:	593 mm
	sottotavolo:	580 mm
larghezza		560 mm
profondità		550 mm

Dimensioni utili della cavità del forno

altezza	335 mm
larghezza	405 mm
profondità	400 mm
volume utile	53,0 l

Installazione

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.
E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata ad una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.

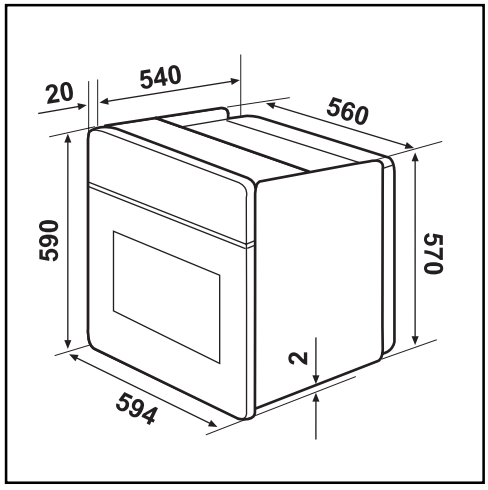


Fig. 25 - DIMENSIONI DI INGOMBRO DEL FORNO

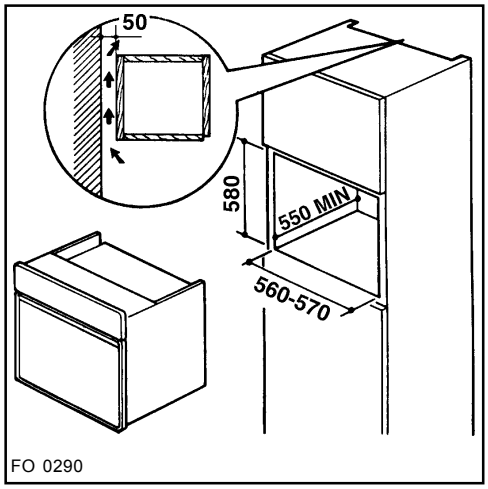


Fig. 26 - INSERIMENTO IN COLONNA

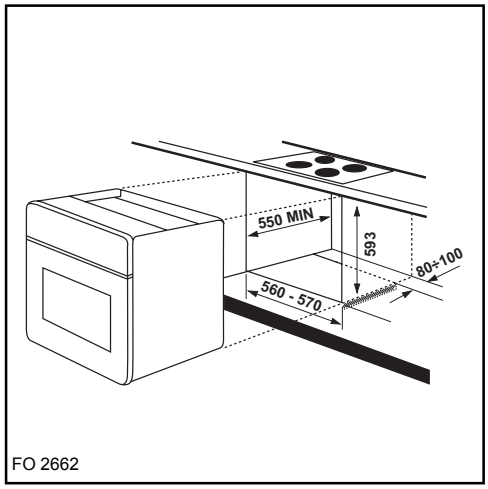


Fig. 27 - INSERIMENTO SOTTOTAVOLO

Fissaggio al mobile

- Inserite l'apparecchiatura nel vano.
- Aprite la porta del forno e fissate il corpo forno al mobile con quattro viti per legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (Figg. 28-29).

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

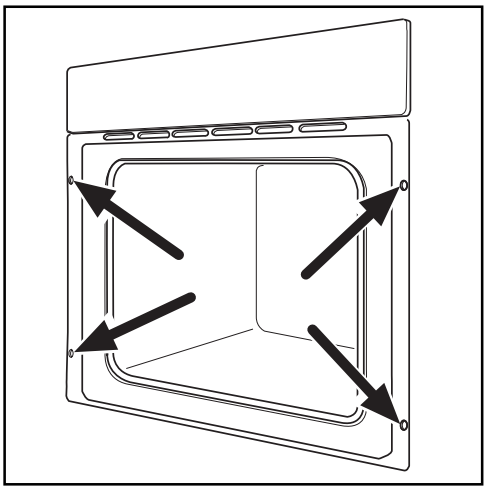


Fig. 28

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

1) la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
2) l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
3) la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione. Il cavo dovrà essere munito di spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta matricola. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente.
Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete **un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore**. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore e deve essere più lungo di 2-3 cm. rispetto agli altri cavi.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

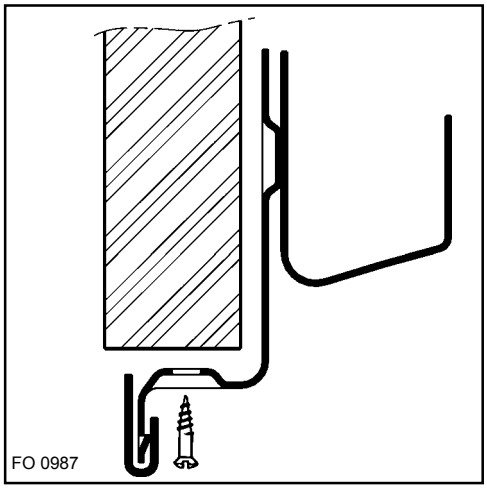


Fig. 29

Sostituzione del cavo di alimentazione

In caso di sostituzione, è necessario usare solo cavi del tipo H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F (sezione 3 x 1,5 mm^2), adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Inoltre, è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm. dei cavetti di fase e neutro.

Morsettiera

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera, facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase (Fig. 30).

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

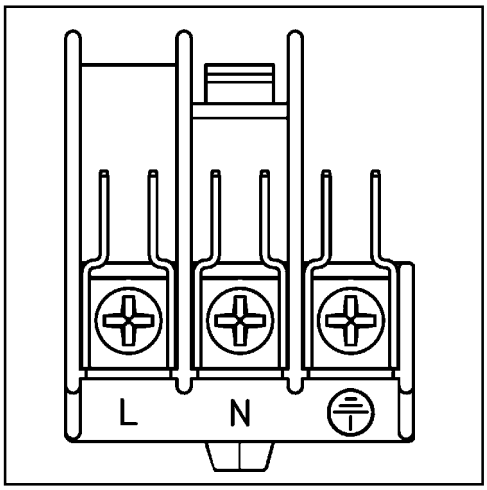


Fig. 30

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Grafiche MDM -Forlì